

Betriebe der Familie Kniese

# Gastlichkeit

in privater Hand

Ihre Veranstaltung 2018



Bad Hersfeld  
im Herzen  
Deutschlands



Feiern, Feste, Bankette & Veranstaltungen in den

Betrieben der Familie Kniese

Das Hotel am Kurpark ist ein „4-Sterne-Hotel“ mit 94 Zimmern/185 Betten und einer großzügigen Saunalandschaft mit Fitnessraum, Wellnarium und Salzgrotte. Die Gastronomie umfasst das Park Restaurant mit offener Showküche und Spezialitätenbuffets, das Restaurant Tiroler Stube mit südtiroler und österreichischer Küche, einer Terrasse im Grünen, der LobbyBar sowie 13 Veranstaltungsräumen mit Kapazitäten bis zu 350 Personen.

Das Haus gehört mit dem „Romantik Hotel zum Stern“, dem „Hotel Thermalis“, dem „B&F Hotel“ und der Gastwirtschaft „Altes Brauhaus“- zu einer kleinen Gruppe privat geführter Hotel- und Gastronomiebetriebe in Bad Hersfeld, den Betrieben der Familie Kniese - Gastlichkeit in privater Hand.

Ob Familien, Hochzeits- oder Weihnachtsfeiern – die Betriebe der Familie Kniese bieten für Ihre Veranstaltung stets den adäquaten Rahmen und die Räumlichkeiten in angemessener Größe.

Unsere Gesellschaftsräume bieten vielfältige Gestaltungsmöglichkeiten, wobei wir Dekoration und Ausstattung genau auf Ihre Vorstellungen und Bedürfnisse abstimmen. Mit viel Erfahrung und einem breiten Repertoire stilvoller Ideen sorgen wir stets für eine überzeugende Raumgestaltung.

Und damit Sie sich möglichst entspannt Ihrer Rolle als Gastgeber widmen können, garantieren wir Ihnen eine kompetente persönliche Betreuung und einen ständigen Ansprechpartner vor Ort. Unser aufmerksames und engagiertes Serviceteam und die hervorragende Küche sorgen dafür, dass Ihre Feier Ihnen und Ihren Gästen als wahre Sternstunden in Erinnerung bleibt.

Der gastronomische Mittelpunkt im Hotel am Kurpark ist das moderne, mit Licht durchflutete Park Restaurant. In der offenen Showküche erleben Sie unser reichhaltiges Frühstück, mittags und abends täglich wechselnde Spezialitäten vom Buffet sowie leichte internationale Speisen vom Grill und aus dem Wok. Die rustikal-gemütlichen Tiroler Stuben und die Ofenstube empfehlen sich für den gemütlichen Abend.

Unser Haus eignet sich für kleine und große Veranstaltungen mit bis zu 350 Personen. Nehmen Sie an unseren Aktionsabenden oder Brunchsonntagen teil, oder wir kreieren für Sie individuelle Menü- und Buffetvorschläge oder Programme. Gerne stehen wir Ihnen für ein persönliches Gespräch zur Verfügung.

Mit g a s t freundlichen Grüßen

**Ihr Hotel am Kurpark**

Kirsten Stehling  
Hoteldirektorin

Unsere Kontaktdaten:

Hotel am Kurpark  
Am Kurpark 19 - 21  
36251 Bad Hersfeld

Tel.: 06621 – 164 0  
Fax: 06621 – 164 710

[veranstaltungen@kurparkhotels.de](mailto:veranstaltungen@kurparkhotels.de)

**Unsere Menü- und Buffetbeispiele verstehen sich als Vorschläge und variieren saisonal.  
Gern stellen wir diese nach Ihren Wünschen zusammen.**

**Menübeispiel I**

Schaumsuppe vom Knollensellerie  
mit Croûtons

\*\*\*

Gebratene Maishähnchenbrust  
auf rahmigem Mascarpone-  
risotto mit geschmorter  
Paprika

\*\*\*

Früchteragout der Saison mit Joghurteis  
und Vanillesauce

€ 28,50

**Unsere Weinempfehlung:**

Rivaner - QbA, trocken

Selection - Betriebe der Familie Kniese -  
Weingut zur Schwane, Franken

€ 20,50

\*\*\*

Rotling

QbA trocken

Weingut zur Schwane, Franken DE

€ 20,00

**Menübeispiel II**

Marinierte Scheiben vom Rindertafelspitz  
mit Frankfurter Grüner Sauce und Kräutersalat

\*\*\*

Medaillons vom hessischen Landschwein  
in Champignonrahmsauce mit Mandelbrokkoli  
und Butterspätzle

\*\*\*

Sauerrahm-Mousse  
mit Waldbeerenragout und Walnusseis

€ 32,50

**Unsere Weinempfehlung:**

Riesling, QbA trocken

Weingut Robert Weil, Rheingau

€ 24,50

\*\*\*

Allegro – Cuvée aus Spätburgunder und Zweigelt  
QbA, trocken

Weingut zur Schwane, Franken

€ 23,50

### **Menübeispiel III**

Tatar vom Norwegischen Lachs  
auf marinierten Gurkenscheiben  
mit Senf-Dillsauce und Kräutersalat

\*\*\*

Geflügelconsommé  
mit Gemüsestreifen und Flädle

\*\*\*

Geschmortes Bäckchen vom Weideochsen  
mit gebratenem Serviettenknödel  
und Rotweinschalotten

\*\*\*

Crème Brûlée von der Bourbonvanille  
mit Mango-Passionsfruchteis

als 4-Gang € 42,50

als 3-Gang ohne Zwischengang € 37,50

als 3-Gang ohne Vorspeise € 33,50

#### **Unsere Weinempfehlung:**

Weißburgunder – Pinot Bianco, trocken  
Alois Lageder, Südtirol – Alto Adige, Italien

€ 24,50

\*\*\*

Rioja Crianza DO  
Bodegas Martinez Bujanda

Rioja - Spanien

€ 23,50

## **Buffet Regional**

### Suppe

Kartoffel-Lauchsuppe mit Croûtons -serviert-

\*\*\*

### Vorspeisen

Marinierte Scheiben vom Rindertafelspitz mit Kräutersalat  
Hessischer Zwiebelkuchen mit Kräuterfrischkäse  
Kleine Frikadellen auf Kartoffel-Gurkensalat  
Blattsalate mit verschiedenen Dressings  
Brotkorb, Butter und Dipps

\*\*\*

### Hauptgänge

Seelachs mit Weißweinsauce  
Schnitzel vom hessischen Landschwein  
Geschmorter Rinderbraten  
Marktgemüse  
Rahmwirsing  
Kartoffelgratin  
Bandnudeln

\*\*\*

### Dessert

Crème Brûlée  
Schmandmousse mit Beerenragout  
Obstsalat

€ 29,50

### **Unsere Weinempfehlung:**

Apfelwein € 10,50 je 1,0l Flasche  
Apfelwein Rosé € 10,50 je 1,0l Flasche

oder/und

Weinselection - Betriebe der Familie Kniese -  
Vom Weingut zur Schwane, Volkach

Rivaner QbA trocken

€ 20,50

\*\*\*

2016er Rotling QbA trocken

Weingut Zur Schwane

Franken, Deutschland

€ 20,00

\*\*\*

Barbera d'Asti Bricco Crea

Tenuta Tenaglia, Piemont

€ 22,50

## **Buffet Mediterran**

### Vorspeisen

Italienische Antipasti - Gegrillte Zucchini, Auberginen, Paprika mit Parmesanspänen und altem Balsamico

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Mediterraner Brotsalat mit getrockneten Tomaten, Oliven und Feta

Vitello Tonnato - Marinierte Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce, Rucola, Parmesan und Kapern

Italienischer Schinken mit Melone

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Brotkorb, Butter und Dips

\*\*\*

### Hauptgänge

Paella mit gebratenen Edelfischen

Piccata von der Hähnchenbrust mit Tomatensauce

Saltimbocca vom Jungschwein in Marsalasauce

Ratatouillegemüse

Rosmarinkartoffeln

Tagliatelle mit Basilikumpesto und confierten Tomaten

\*\*\*

### Dessert

Crème Brûlée

Tiramisu mit Sauerkirschen

Vanille-Panna Cotta mit Himbeersauce

Gemischte Eisauswahl

Obstsalat

€ 36,50

### **Unsere Weinempfehlung:**

Lugana Le Fornaci

Tommasi, Venetien – Italien

€ 24,00

\*\*\*

Shiraz 5th Generation

Grant Burge, Barossa Valley

€ 26,00

## **Kurpark-Buffer**

### Vorspeisen

Tabouleh-Salat  
Mediterraner Brotsalat  
Meeresfrüchtesalat  
Asiatischer Glasnudelsalat mit gebratenen Garnelenspießen  
Räucherfischvariation mit Meerrettich  
Antipasti mit luftgetrocknetem Schinken  
Marinierte Tafelspitzscheiben mit süß-saurem Gemüse  
Blattsalate mit verschiedenen Dressings  
Brotkorb, Butter und Dipp

\*\*\*

### Suppe

Selleriecrèmesuppe mit Croûtons

\*\*\*

### Hauptgänge

Duett von Lachs und Kabeljau mit Safransauce  
Picatta von der Hähnchenbrust mit Tomatensauce  
Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel in Champignonrahmsauce  
Geschmorte Ochsenbäckchen  
Ratatouillerisotto  
Marktgemüse  
Kartoffelgratin  
Tagliatelle  
Mediterranes Gemüse

\*\*\*

### Dessert

Crème Brûlée  
Schokoladenmousse mit Mangosalat  
Topfencreme mit Beerenragout  
Gemischte Eisauswahl

€ 42,50

### **Unsere Weinempfehlung:**

Grauburgunder – QbA, trocken  
Weingut Fitz-Ritter, Pfalz  
€ 24,50

\*\*\*

Shiraz 5th Generation  
Grant Burge, Barossa Valley  
€ 26,00

## Für den Empfang

Metthäppchen auf Graubrot

€ 2,80

\*\*\*

Canapé mit Camembert

€ 3,00

\*\*\*

Canapé mit Rhöner Landschinken

€ 3,50

\*\*\*

Canapé mit Räucherlachs

€ 3,80

\*\*\*

Gebackene Frühlingsrolle

€ 2,50

\*\*\*

Quiche Lorraine

€ 2,50

\*\*\*

Kalbfleischfrikadelle mit Kartoffelsalat

€ 2,80

\*\*\*

Hessischer Zwiebelkuchen

€ 2,90

\*\*\*

Garnele im Kartoffelteig mit süß-saurer Chilisauce

€ 3,80

\*\*\*

Stellen Sie sich Ihren Empfang aus den oben genannten Vorschlägen zusammen:

4 Sorten für € 8,50 pro Person

6 Sorten für € 12,50 pro Person

8 Sorten für € 16,50 pro Person



**Auszug aus unserer Weinkarte – bitte erfragen Sie die aktuellen Jahrgänge**

**Weißweine 0,75 L.**

**Deutschland**

Rivaner € 20,50  
Weinselection - Betriebe der Familie Kniese -  
QbA, trocken  
Weingut zur Schwane, Franken

Riesling € 24,50  
QbA, trocken  
Weingut Robert Weil, Rheingau

Grauburgunder € 24,50  
QbA, trocken  
Weingut Fritz-Ritter, Pfalz

**International**

Italien „le fornaci“ Lugana € 24,00  
Viticoltori Tommasi, Venetien

Südtirol Pinot Bianco € 24,50  
Alto Adige  
Alois Lageder

**Roseweine & Weißherbst 0,75 L.**

Rotling € 20,00  
QbA, trocken  
Weingut zur Schwane, Franken - DE

## Rotweine 0,75L

### Deutschland

Allegro € 23,50  
Cuvée aus Spätburgunder und Zweigelt  
QbA, trocken  
Weingut zur Schwane, Franken

### International

Italien Barbera D´Asti € 22,50  
Weinselection - Betriebe der Familie Kniese -  
Tenuta Tenaglia

Spanien Taron Crianza € 23,50  
Denominacion de Origen Calificada Rioja  
Bodegas Taron

Australien Shiraz 5th Generation € 26,00  
Grant Burge, Barossa Valley

## Auszug aus unserer Getrankkarte

### Aperitifs

Sherry		€ 4,00
Portwein		€ 4,00
Martini Extra Dry, Bianco, Rosso		€ 4,00
Campari Soda		€ 5,10
Campari Orange		€ 6,60
Aperol Spritz		€ 6,60
Hugo		€ 6,60
Champagne Comte Decrion Brut		€ 49,00
Winzersekt – Silvaner Brut		€ 34,00
Flasche Prosecco		€ 24,50
Sekt alkoholfrei		€ 22,00
Secco		€ 22,00
Apfel – Quitte		
Johannisbeere - Himbeere		
Orangensaft 1,0l		€ 13,50
Sirup Pauschale pro Person		€ 0,50

### Cocktails made by Shatler´s

Mai Tai		€ 7,50
Pina Colada		€ 7,50
Wake up – alkoholfrei		€ 7,50

### Biere vom Fass

Radeberger Pilsner	0,30L	€ 3,30
Schofferhofer Weizen, hell	0,50L	€ 4,40

### Biere aus der Flasche

Krusovice Dunkel	0,50L	€ 4,40
Schofferhofer Hefeweizen, dunkel	0,50L	€ 4,40
Schofferhofer Kristallweizen	0,50L	€ 4,40
Clausthaler, alkoholfrei	0,33L	€ 3,30

### **Alkoholfreie Getränke**

Pepsi Cola	0,20L	€ 2,90
Pepsi Cola Light	0,20L	€ 2,90
Mirinda	0,20L	€ 2,90
Seven Up	0,20L	€ 2,90
Pepsi Cola, Mirinda, Seven Up	1,00L	€ 8,00
Selters La Culinaria, Sprudel und Still	0,75L	€ 5,60
Apfelsaft von Rapps	0,20L	€ 3,20
Orangensaft von Rapps	0,20L	€ 3,30
	1,00L	€ 13,50
Apfelsaftschorle	0,20l	€ 2,80
Apfelsaftschorle	0,75l	€ 5,60

### **Warme Getränke**

Große Tasse Kaffee		€ 3,00
Große Kanne Kaffee – 1 Liter		€ 12,50
Große Tasse Cappuccino		€ 3,20
Große Tasse Schokolade		€ 3,00
Latte Macchiato original		€ 3,50
Milchkaffee		€ 3,20
Espresso		€ 2,50
Doppelter Espresso		€ 3,50
Glas Tee nach Wahl		€ 2,30

## **Rahmenprogramme kulinarisch**

### **Ahle Worscht vom Brett**

Die nordhessische Vesperspezialität vom großen Holzbrett mit luftgetrockneten und geräucherten Mett-, Leber und Blutwürsten, Schwartenmagen und Kernschinken vom nordhessischen Bio-Schwein, dazu grüne Sauce, Schnippchen und Mostrich, Essigfrüchte, Kraut-Gurken- und Karottensalat sowie ein großer Brotkorb mit Butter. Eine kommunikative Mahlzeit, geeignet für gesellige Runden und Freunde des deftigen Essens.

€ 16,50 pro Person.

### **Ein Abend außer Haus**

#### **Im Schwesterbetrieb Romantik Hotel Zum Stern – dem ältesten Gasthaus Nordhessens**

Unser Hessen-Essen (ab 10 Personen)

Ein 7-gängiges landsmännisches Essen, die Speisen nach überlieferten Rezepten - was wir Hessen so essen - serviert von waldhessischen Dienstleuten in Tracht, untermalt und moderiert in hessischer Mundart, aber für Jedermann/frau verständlich.

€ 45,00 pro Person.

#### **Unser Altes Brauhaus**

Für einen Abend außerhalb des Hotels empfehlen wir außerdem unsere Gastwirtschaft, das „Alte Brauhaus“ - neu gestaltete Räume im denkmalgeschützten Haus am Kirchplatz. Bis 1924 wurde im Anwesen die Privat-Brauerei Wolff betrieben und gab der Gaststätte seinen Namen. Eine weitere Historie lebt mit dem Schankbier Engelhardt Pils auf, ein Produkt der gleichnamigen Brauerei, in der bis in die 70er in Bad Hersfeld Bier gebraut wurde. Engelhardt Pils, Engelhardt naturtrüb, Brauhaus-Weizen und –Dunkel stehen auf dem Programm. Dazu bieten wir eine gutbürgerliche, regionale Küche mit Spezialitäten wie Ahle Worscht, Weckewerk, Schlachteplatte und saisonale Kohlessen.

Preise auf Anfrage

**Unser langjähriger Partner „German Quest“ erstellt Ihnen ein aktives Rahmenprogramm zur optimalen Ergänzung Ihrer Veranstaltung. Als neuen Partner stellen wir Ihnen auch gerne die Firma „PRO IMPULS“ vor. Gerne übersenden wir Ihnen bei Interesse Vorschläge dazu.**

# Sagen Sie „Ja“...

...und wir kümmern uns um den Rest.

Feiern Sie Ihre Hochzeit im Hotel am Kurpark mit  
unserer All inclusive Pauschale.

Wir begleiten Sie vom ersten Gespräch bis zum schönsten Tag in Ihrem Leben.



## Unsere Hochzeitspauschale beinhaltet:

Empfang mit unserem „Prosecco Frizzante Silber“ wahlweise mit  
Orangensaft und Sirup

Ein Saal der Personenzahl entsprechend

Runde Tische

Weißer Tischwäsche

Weißer Stoffservietten

Tischband in verschiedenen Farben

Dazu passende Spitzkerzen

Menükarten mit Hotellogo (2 Stück pro Tisch)

Buffet (Vorschläge im Anhang)

Mitternachtsimbiss mit Wurst- und Käseplatte sowie Brot und Baguette

Hauswein rot, weiß und rosé

Selters 0,75l, Bier 0,3l, Softgetränke 0,2l, Kaffee, Cappuccino und Espresso

**Preis pro Person**

**€ 79,00**

Gültig von 18:00 – 24:00 Uhr

ab 40 Personen



Ab 24:00 Uhr berechnen wir € 3,00 pro Person und angefangener halber Stunde. (Personal- und Bereitstellungskosten)

# Buffetvorschläge

## Buffet Mediterran

### Vorspeisen

Italienische Antipasti

Gegrillte Zucchini, Auberginen und Paprika mit Parmesanspänen und altem Balsamico

Meeresfrüchtesalat

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Mediterraner Brotsalat mit getrockneten Tomaten, Oliven und Feta

Vitello Tonnato - Marinierte Kalbfleischscheiben  
mit Thunfischsauce, Rucola, Parmesan und Kapern

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Brotkorb, Butter und Dips

\*\*\*

### Suppe

Gazpacho

\*\*\*

### Hauptgänge

Paella mit gebratenen Edelfischen

Piccata von der Hähnchenbrust mit Tomatensoße

Saltimbocca vom Jungschwein in Marsalasoße

Ratatouillegemüse

Rosmarinkartoffeln

Tagliatelle mit Basilikumpesto und confierten Tomaten

\*\*\*

### Dessert

Crème Brûlée

Tiramisu mit Sauerkirschen

Vanille-Panna Cotta mit Himbeersoße

Gemischte Eisauswahl

Obstsalat

## **Kurpark-Buffer**

### Vorspeisen

Tabouleh-Salat

Mediterraner Brotsalat

Asiatischer Glasnudelsalat mit gebratenen Garnelenspießen

Luftgetrockneter Schinken mit Galia Melone

Marinierte Tafelspitzscheiben mit süß-saurem Gemüse

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Brotkorb, Butter und Dipp

\*\*\*

### Suppe

Klassische Hochzeitssuppe

\*\*\*

### Hauptgänge

Kabeljaufilet mit Safransoße

Gebratene Maishähnchenbrust mit Madeirasoße

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel in Champignonrahmsoße

Geschmorte Ochsenbäckchen

Marktgemüse

Rahmwirsing

Kartoffelgratin

Tagliatelle

\*\*\*

### Dessert

Crème Brûlée

Schokoladenmousse mit Mangosalat

Topfencrème mit Beerenragout

Gemischte Eisauswahl



*Das Kocherlebnis  
für Jedermann*



## STERN\*<sup>S</sup> KOCHWERKSTATT

IHR PERSÖNLICHES KÜCHENFEST

- \* KOCHKURSE
- \* KOCHEVENTS
- \* WEINPROBEN
- \* FIRMENFEIERN
- \* GEBURTSTAGE

(bis 50 Personen)

WEBERGASSE 9 | 36251 BAD HERSFELD

Telefonische Informationen im Romantik Hotel Zum Stern: Telefon 0 66 21 - 18 90 | Telefax 0 66 21 - 18 92 60